

下面是一個例子

鮭



享受的不僅是美食！

雖然遠離築地，但我們的目標是為您提供同樣品質的美味壽司。正是這份執著一直激勵著古谷不斷前進。從學徒階段開始就不會改變的那份對壽司的摯愛，成就了今日高水準的呈現。



古谷直幸

董事兼壽司部門廚師長
神奈川縣橫濱市人
開業至今獨自一人掌廚沖繩東方山
丘酒店壽司吧台
藉由踏實的人品和絕佳的手藝深獲
大家的認可和支持。

沖繩東方山丘酒店根據每個客人的預約提供多樣化的料理。配合預約時間製作高湯、準備食材。菜單自然也會根據顧客的喜好和年齡做出靈活的變化。右邊所示只是其中一例，如果您有要求或自己的喜好，歡迎您在預約時提出。

十月菜譜之一

前菜 ... 烤茄子搭配涼拌秋季蕈類

開胃菜 ... 酒蒸鮭魚 勾芡玳瑁湯

寅福炸物

魚片 ... 鰹魚 比目魚 煮章魚

壽司 ... 黑金槍魚 紅烏賊 鳳尾蝦 赤貝

醃金槍魚 剝皮魚 小肌魚 海膽

海鰻 玉子燒

配湯 ... 味噌湯 醬菜

水果 ... 時令水果